

FEED THE BODY NOURISH THE SOUL

Nuestro menú Superfoods contiene platos revitalizantes elaborados con ingredientes saludables ricos en nutrientes y antioxidantes con un sabor delicioso para que se sienta lleno de energía. **Disponible desde las 12:00pm hasta las 10:30pm**

PARA EMPEZAR

Sopa o Crema del día

Crema de maíz rostizado

Acompañado con crostinis de hierbas y aceite de perejil.



Ceviche de verde

Servido con una salsa de limón y cilantro, acompañado de cebolla roja curtida y crocante de maíz.



Tuna Tataki

Lomo de tuna sellado al togarashi con semillas sésamo blanca y negra con salsa nikkei.



Croqueta de yuca y queso

Servido con salsa huancaína.



Brochetas Capressa

Aderezadas con pesto de albahaca y almendra tostada, con reducción balsámica.



Salmón curado con hinojo, pimienta y limón amarillo.

Servido con una salsa de yogurt, limón y menta.



ENSALADAS

Ensalada de remolacha rostizada

Mix de lechugas, remolacha rostizada, perlas de queso de cabra y semilla de auyama tostada.



Ensalada de rúcula

Hojas de rúcula con trufas de queso de cabra, auyama al horno con miel y romero, semillas de auyama tostada, almendras, láminas de parmesano, aceite de oliva y reducción de balsámico.



Ensalada de espinaca con manzana

Espinaca con gajos de manzana, queso azul y nuez caramelizada.



Ensalada griega

Selección de lechugas, pollo al dijon, queso feta marinado, espinaca, albahaca, aceitunas verdes, botija, tomate, alcachofas y crotones al ajo y perejil.



Ensalada de la huerta

Mix de lechugas, gajos de naranja, zanahoria, pepino con vinagreta de jengibre con yogurt



SuperfoodsRx[®] gf Gluten free Spicy Vegetarian

Órdenes para llevar tendrán un cargo extra de US\$1 por comida, por el uso de empaques. Un 10% de propina legal será aplicado en cada ticket como también el impuesto por ventas (ITBIS).

Consumir carnes, pescados, mariscos o huevos crudos pueden aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

"Estos alimentos vigorosos y nutricionales pueden ayudar a extender su vida de forma saludable, vigoroso y lleno de vida". Dr. Steven Pratt, author of *SuperFoods Rx: Fourteen Foods That Will Change Your Life*

Nosotros nos sentimos orgullosos en proveer alimentos libres de gluten. Aunque nos esforzamos por preparar cuidadosamente las comidas para dar cabida a una dieta libre de gluten, por favor tenga en cuenta que se pueden preparar en un ambiente donde el gluten está presente. Por favor, pregunte a su camarero para poderle ayudar en la toma de su selección. Consulte a su médico en cuanto a sus decisiones personales de salud

©2013 Starwood Hotels and Resorts Worldwide, Inc.

PLATOS PRINCIPALES

Filete de res Angus

Servido con cremoso de papa trufado y espárragos salteados con ajo.



Filete de chillo.

Servido con una salsa cremosa de limón, acompañado de vegetales al grill y risotto de mantequilla

Langosta a la parrilla con mantequilla de cítricos (p/lb)

Con vegetales salteados y cremoso de yuca.



Brocheta mar y tierra

Camarón y filete de res servido con una reducción de pimientos.



Involtini de pollo

Pechuga de pollo rellena de vegetales y queso de cabra con salsa de maíz y risotto parmesano.

Nuestras pastas (spaguetti, pasta integral y pasta libre de gluten).

Salsas: Alfredo, pomodoro, pesto, y mantequilla.

Spaguetti pomodoro con mariscos.

Risotto de espárragos con prosciutto y chips de parmesano

SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

Incluye una de las siguientes opciones
Papas fritas / Tostones/ Aros de cebolla

Sándwich de pastrami con queso gouda, servido con chucrut

Club Sándwich Deluxe

Tomate, lechuga, tocineta, huevo, jamón, queso y pollo en pan tostado y papas fritas

Philly sandwich

Sándwich de filete de res con queso gouda, cebolla caramelizada, pimientos rojos y verdes.

Hamburguesa Angus Prime

Con queso / Con tocineta y queso

Hamburguesa de Lenteja

Lentejas, berenjena, zanahoria, cebolla, ajo y perejil.



Hamburguesa Falafel

Mezcla de garbanzo, cilantro, ajo, cebolla roja y tahini, servido con aros de cebolla fritos.



FEED THE BODY NOURISH THE SOUL

Nuestro menú Superfoods contiene platos revitalizantes elaborados con ingredientes saludables ricos en nutrientes y antioxidantes con un sabor delicioso para que se sienta lleno de energía. **Disponible desde las 12:00pm hasta las 10:30pm**

GUARNICIONES

- Papas fritas
- Papa campesina
- Aros de cebolla
- Arroz blanco
- Vegetales salteados
- Papas al romero
- Cremoso de papa

FINAL

Mousse de chocolate infusionado con té earl grey, con salsa de frutos rojos. 

Cheesecake con salsa de mango y tierra de vainilla.

Pinchos de fruta de la estación y miel.   (see prohibited in EAME)

Pudin de chía, yogurt griego, avena, almendra, chocolate y frutas tropicales.    (see prohibited in EAME)

Variedad de helados

LA ESQUINA DOMINICANA



ENTRADAS

- Sancocho dominicano con arroz blanco y aguacate
- Asopado de camarones a la cerveza
- Ensalada de yuca con camarones
- Mofongo con carnita de res o cerdo

PLATOS FUERTES

- Pescado frito estilo Boca Chica p/lb
- Filete de pescado con coco
- Camarones al ajillo
- Locrio de camarones
- Tradicional chivo guisado Dominicano al ron
- Chicharron de pollo estilo Dominicano

GUARNICIONES DOMINICANAS

- Arroz Blanco con Habichuelas o Guandules Guisados
- Ensalada de Aguacate
- Tostones
- Yuca al mojo de ajo

POSTRES DOMINICANOS

- Arroz con leche
- Dulce de leche cortadas
- Majarete
- Dulce de coco tierno

   



Órdenes para llevar tendrán un cargo extra de US\$1 por comida, por el uso de empaques. Un 10% de propina legal será aplicado en cada ticket como también el impuesto por ventas (ITBIS).

Consumir carnes, pescados, mariscos o huevos crudos pueden aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

"Estos alimentos vigorosos y nutricionales pueden ayudar a extender su vida de forma saludable, vigoroso y lleno de vida". Dr. Steven Pratt, author of *SuperFoods Rx: Fourteen Foods That Will Change Your Life*

Nosotros nos sentimos orgullosos en proveer alimentos libres de gluten. Aunque nos esforzamos por preparar cuidadosamente las comidas para dar cabida a una dieta libre de gluten, por favor tenga en cuenta que se pueden preparar en un ambiente donde el gluten está presente. Por favor, pregunte a su camarero para poderle ayudar en la toma de su selección. Consulte a su médico en cuanto a sus decisiones personales de salud.
©2013 Starwood Hotels and Resorts Worldwide, Inc.